



# さくら



コープさが生活協同組合

No.25 **4月号**  
中部エリアくみかつスタッフ 発行  
TEL 0954-36-3543(第三支所)

新年度が始まり、春風の心地よい季節になりました！  
生活の中に何かひとつ新しいものを取り入れて  
気分アップで過ごせたら良いですね！！

## 2021年度 なるほど！コープ交流会 3/24オンライン

「2021年度なるほど！コープ交流会」は、zoomにて、  
個人参加や4カ所のサテライト会場で開催しました。  
二部構成で、動画を通して充実した  
オンライン交流会となりました！

### ① 「さがっとうふのおいしさのひみつ」 有限会社平川食品工業 平川社長より解説



「さがっとうふ」の原料の佐賀県産大豆の種まきから豆腐ができるまでと、組合員さんにお届けするまでのプロセスを解説していただきました。

普段見ることのできない工場の中の様子も動画で観ることができました！！

### ② 「動画で紹介！ 産直生産者との交流のようす」

産直商品「松尾さんのみかん」「産直さくらたまご」「富士町杉山コシヒカリ」「JAフーズさが産直豚」「JAからつもみ貯蔵さがびより」。生産者との交流の様子を、各エリアのくみかつスタッフが録画編集した映像を視聴しました。

中部エリアからは、「永松農園れんこん」をご紹介します！！



## クイ エシカル



SDGs(Sustainable Development Goals)とは、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない(leave no one behind)」ことを誓っています。

### 足元からコツコツと！

### 私のSDGsの取り組みをご紹介します!!

No.7

エコバックを 2枚持ち歩いています。

3年前にSDGsを学習してから、エコバックを持ち歩いています。  
以前は一枚持っていましたが、袋が破れて中身が散乱し恥ずかしい思いをし  
それからは2枚持つようにしています。



組織企画部  
蒲原課長

# Zoom 親子防災クッキング 3/27 オンライン

応募参加の組合員のご自宅と  
ゆめぷらっと小城クッキングスタジオを  
オンライン(Zoom)でつなぎ  
「非常食作り」と「防災クイズ」、試食交流会をしました。



4家族ご参加していただき、防災についての意見交流や、子どもさんからの質問など、とても賑やかな雰囲気の中で、楽しみながら防災について学び考える時間となりました。

## ホットケーキミックスで作る蒸しパン



ミックスキャロット味とコーン味の2種類を作りました。  
袋に材料を入れて湯せんする「パッククッキング」は知っておくと災害時とても役に立ちます！



**Zoom  
おやこぼうさい  
クッキング**

**ぼうさいクイズ**

たのしく、まなぼう！

うしろなか  
お家の中いるときに  
じしん  
地震がおこったら

あそんでいるとき

①つくえやテーブルの( )で  
ゆれが止まるのを待とう。

よこ した  
A.横 B.下

中部エリアくみかつスタッフ  
手作りの防災クイズをしました。  
子どもたちが答えを元気に発表してくれました。

# 産直交流 久保田とまと

感染予防のため、久保田とまとの代表者とくみかつスタッフで  
紙面交流をさせていただきました。



Q: **品種と特徴**は？

A: **「プリマドンナ」**。甘酸のバランスが良好で、**食味に優れ**ています。果実の硬度も食べやすく、**日持ちも良い**です。

Q: **日持ち**は？

A: 皆様のお手元に届くのが完熟時で、そこから**野菜室で7~10日**ほどです。

Q: **甘さの秘訣**は？

A: 樹に水をやればやるほど、収穫量は増えて樹の成長は早くなりますが、果実が水膨れし味が薄くなります。逆に水を与えずにいと、果実の味が凝縮しますが、収穫量が減り、樹も成長しなくなります。美味しいトマトを多くの人に届けるには、**「樹に与える水のバランス」**が**とても重要**です。

Q: 美味しい**食べ方**は？

A: 食味を重視して栽培していますので、**生で食べていただくのが一番**おすすめです。

～おすすめレシピ～

【トマトのブルスケッタ】

まぜる ↓ トマト角切り1個  
オリーブオイル大匙1  
塩コショウ適量  
ニンニク・バジルお好み量  
カリカリに焼いたバケットの上に乗せる。

Q: 今年の**出荷量**はどれくらい？

A: 2月末時点で**約70.5t**。今冬は、雨が極端に少なく日照時間が多いので、問題なく出荷できています。

Q: 美味しさの**こだわり**は？

A: **日々の管理**や、硝酸イオンメーターを用いて樹の硝酸値を計測し、肥料確認を週2~3回しています。必要に応じてアミノ酸などの**栄養素を散布**します。

Q: **大雨の被害**はどうでしたか？

A: 昨年の豪雨で、ハウス内が浸水しましたがトマトに**直接的な被害はありません**でした。

**組合員のみなさまへ**  
私たちが栽培したトマトを食べていただき  
ありがとうございます。

**みなさまからの**  
**「美味しかった」の声に**  
**一番のやりがいを感じます。**  
今後とも  
**よろしくお願ひします。**  
久保田とまと生産者より

